DOWNTOWN
GRILL

ELECTRIC HIBACHI

LA PUISSANCE **THERMOCERAMIX™**

Consignes de sécurité et conseils d'utilisation

c PS us
CERTIFIED
ELECTRICAL SAFETY

TABLE DES MATIÈRES

4 Message important au nouveau propriétaire d'un gril Electric Hibachi

6 Consignes de sécurité importantes

8 Conseils d'utilisation

8 Lire et comprendre les consignes de sécurité

8 Comprendre les commandes

9 Collecteur de graisse

10 Première utilisation

10 Se préparer à griller son premier repas sur le gril Electric Hibachi

11 Conseils généraux d'utilisation

12 Premières grillades

13 Entretien et nettoyage

14 Dépannage

15 Service à la clientèle

16 Garantie

17 Caractéristiques

Message important au nouveau propriétaire d'un gril Electric Hibachi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS D'UTILISATION

Merci d'avoir choisi Electric Hibachi[1]. Le gril Electric Hibachi utilise la technologie de cuisson électrique la plus sophistiquée qui soit. L'appareil peut compter sur toute la puissance de ThermoCeramix™[2], une technologie brevetée de revêtement à la fois efficace et écoénergétique qui surpasse les éléments chauffants traditionnels des grils électriques concurrents. Ce revêtement à haute résistivité spécialement formulé est directement appliqué sur la plaque de cuisson, assurant un chauffage rapide, le maintien d'une température uniforme et une meilleure efficacité.

Le gril Electric Hibachi répond aux exigences des normes CSA C22.2 nº 6410 et UL 1026[3]. Il doit être alimenté conformément aux codes et règlements en vigueur. À défaut de code ou de règlement applicable, le circuit alimentant le gril Electric Hibachi doit respecter le Code canadien de l'électricité (CSA C22.1) et le National Electrical Code (ANSI/NFPA 70) des États-Unis.

Avant la première utilisation, lire attentivement les consignes suivantes et les appliquer en tout temps. Les conserver pour référence ultérieure. Le non-respect des présentes consignes de sécurité peut causer des blessures ou des dommages à la propriété et annule la garantie du manufacturier.

1. Le gril Electric Hibachi est fabriqué par Downtown Grill inc., Boucherville, Québec, Canada

2. ThermoCeramix inc., 241 A Street, Boston MA 02250, États-Unis

3. Certifié en matière de sécurité électrique au Canada et aux États-Unis par QPS Evaluation Services inc. Toronto, Ontario, Canada

ELECTRIC HIBACHI

LA PUISSANCE **THERMOCERAMIX™**

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT !

TOUJOURS SUIVRE LES CONSIGNES ÉLÉMENTAIRES SUIVANTES LORS DE L'UTILISATION DU GRIL ELECTRIC HIBACHI. **LIRE ATTENTIVEMENT L'ENSEMBLE DES CONSIGNES AVANT D'UTILISER LE GRIL.** LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

1 Lire et suivre les consignes.

2 Ne jamais utiliser le gril sous la pluie ou dans l'eau. Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation inappropriée du gril pourrait causer un choc électrique.

3 Pour éviter les risques de choc électrique, ne jamais immerger le cordon, les fiches, ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4 Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer ou de le réparer. Mettre toutes les commandes à « OFF » (arrêt) avant de retirer la fiche de la prise.

5 Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, de le réparer ou de le transporter. Ne jamais déplacer un gril chaud. Faire preuve de prudence s'il faut vider le collecteur de graisse en cours de cuisson, puisque le contenu pourrait être très chaud. Porter des gants de cuisine isolants ou mitaines de four et enlever la graisse avec précaution à l'aide d'une poire à sauce ou d'un ustensile semblable.

6 Ne jamais utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon sont abîmés.

7 Ne pas utiliser un appareil endommagé ou fonctionnant mal avant qu'un centre de service autorisé l'ait vérifié, mis au point ou réparé.

8 Faire attention au cordon électrique. Ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude ni pendre sur le rebord tranchant d'une table ou d'un comptoir.

9 Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser de combustible inflammable comme le charbon de bois ou d'aromatisant inflammable comme des copeaux de bois avec le gril Electric Hibachi.

10 Utiliser uniquement des accessoires recommandés ou fournis par le fabricant.

11 Ne brancher l'appareil qu'à une prise mise à la terre et dotée d'un dispositif de protection contre les défauts de terre.

12 Le cas échéant, utiliser une rallonge électrique d'un calibre nominal d'au moins 12. L'appareil est muni d'un cordon électrique de calibre 12 d'une longueur de 1,8 m (6 pi).

13 Le gril Electric Hibachi ne comporte pas de fusible interne ni de parasurtenseur. Il est protégé par le disjoncteur du circuit électrique et le dispositif de protection contre les défauts de terre de ce dernier ou par celui de la prise électrique. Le gril devrait idéalement être branché sur un circuit particulier. Les appareils branchés sur le même circuit de 15 A que le gril doivent être mis à « OFF » (arrêt) pendant l'utilisation du gril. Le chef doit avoir facilement accès au disjoncteur ou à l'interrupteur général de la prise de courant de même qu'aux dispositifs de protection contre les défauts de terre.

14 Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé en présence d'un enfant. Ne jamais laisser le gril sans surveillance.

15 Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants ou mitaines de cuisine pendant la cuisson.

16 Utiliser dans un endroit dégagé, exempt de matières combustibles et éloigné de toute vapeur inflammable. Garder à une distance suffisante de toute surface combustible, telle que définie dans la section Caractéristiques du présent manuel.

17 Installer le gril de niveau sur une surface plane et dégagée comme une table en bois, en stratifié ou en métal. Ne pas obstruer l'espace entre le dessous du gril et le plan de travail de manière à réduire ou à limiter le débit d'air. Le gril doit être installé sur une surface de niveau (à l'avant, à l'arrière et de côté) pour permettre à la graisse de s'écouler librement vers le collecteur de graisse.

18 Pour la cuisson à l'extérieur sur une terrasse ou un balcon, s'assurer d'une circulation d'air suffisante pour éliminer les odeurs et les vapeurs. Pour la cuisson à l'intérieur, s'assurer d'une évacuation suffisante (naturelle ou forcée) pour éliminer les odeurs et les vapeurs. Les hottes de cuisine sont généralement installées au-dessus de la surface de cuisson. Cependant, ne jamais placer le gril Electric Hibachi au-dessus ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud en raison du danger d'incendie ou de dommage. Le déposer plutôt sur un comptoir adjacent à la surface de cuisson et faire fonctionner la hotte pendant la cuisson.

19 Le gril Electric Hibachi n'a pas de couvercle. L'accès à sa surface de cuisson se fait donc de tous les côtés. Nettoyer régulièrement le collecteur de graisse et s'assurer que l'air circule bien entre le dessous du gril et le plan de travail pour éliminer le risque d'incendie de graisse. Ne jamais laisser un gril chaud sans surveillance.

20 **Conserver les présentes consignes.**

Conseils d'utilisation

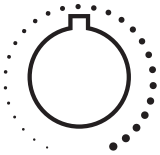
AVERTISSEMENT !

LIRE ET COMPRENDRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVANT D'UTILISER LE GRIL ELECTRIC HIBACHI POUR LA PREMIÈRE FOIS, LE NOUVEL ACQUÉREUR DOIT LIRE ET COMPRENDRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCÉDENTES ET S'ASSURER DE RESPECTER LES EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

COMPRENDRE LES COMMANDES

L'image ci-contre présente le tableau de commande du gril Electric Hibachi. L'interrupteur d'alimentation se trouve sur le côté avant droit de l'appareil, alors que le bouton de commande de la température et le voyant lumineux se trouvent sur le devant. La commande de température s'échelonne de 38 à 371 °C (100 à 700 °F). Pour augmenter la température, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre; le tourner dans l'autre sens pour l'abaisser. Lorsque l'interrupteur est à « ON » (en marche) et qu'une température est sélectionnée, le voyant lumineux est ROUGE. La pleine puissance est alors acheminée au gril Electric Hibachi. Lorsque la température voulue est atteinte, le voyant passe au VERT et un système de régulation intelligent réduit la puissance fournie au gril, lui en acheminant tout juste assez pour maintenir sa température. Si la chaleur est réduite à l'aide du bouton de commande de température (par exemple, du réglage maximum pour griller une viande au réglage minimum pour des légumes), le voyant VERT CLIGNOTE jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte et qu'il arrête alors de clignoter. Les principaux réglages correspondent aux températures indiquées.

	RÉGLAGE DE LA COMMANDE	TEMPÉRATURE DE LA SURFACE DU GRIL
	Minimum	38 °C (100 °F)
	Moyen	205 °C (400 °F)
	Maximum	371 °C (700 °F)

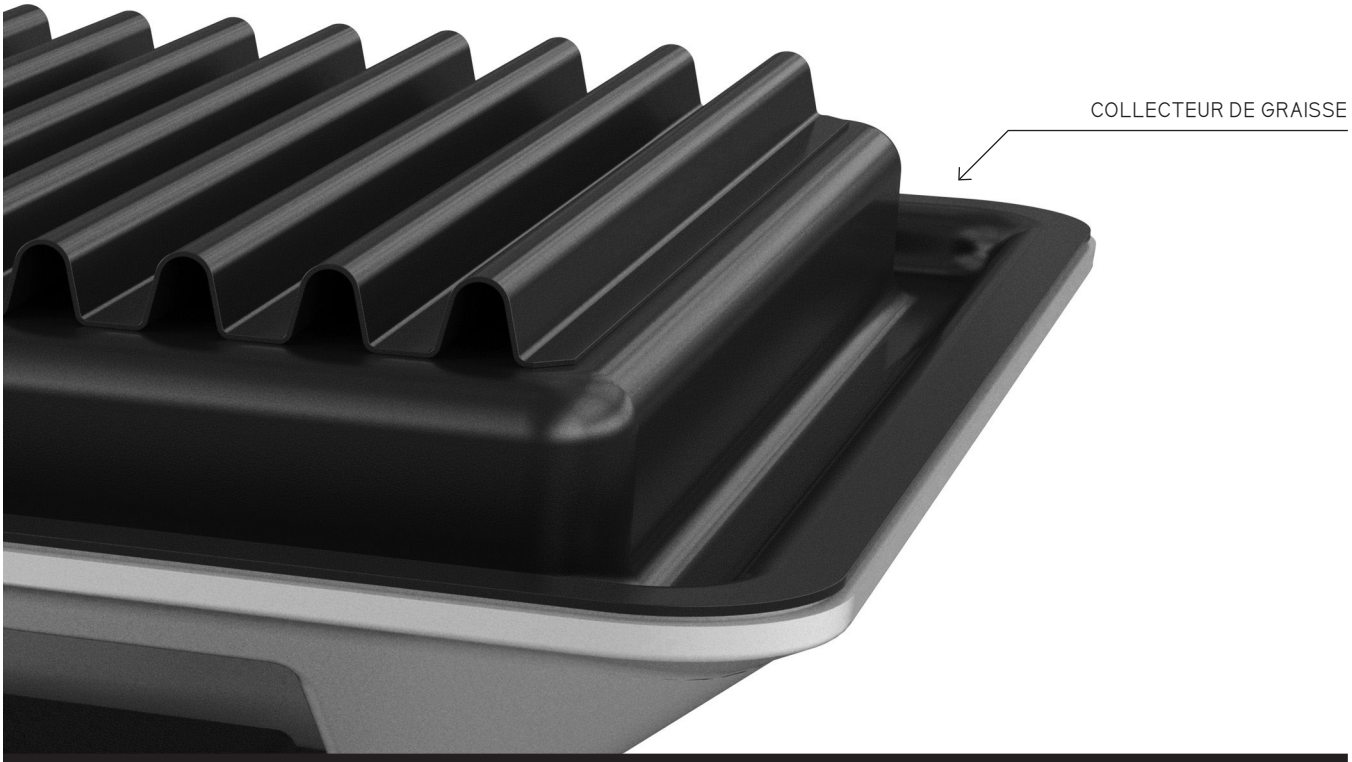
La technologie de chauffage exclusive du gril Electric Hibachi maintient une température uniforme sur toute la surface de cuisson, quel que soit le réglage.

Un coupe-circuit thermique bimétallique interne prévient la surchauffe en interrompant l'alimentation avant tout dommage à l'appareil. Inaccessible à l'utilisateur, il se réenclenche automatiquement.

COLLECTEUR DE GRAISSE

Un collecteur de graisse entoure la surface du gril Electric Hibachi pour recueillir la graisse et les résidus de cuisson. Si le gril est utilisé sur une surface de niveau, la graisse et les résidus viennent s'y déposer en s'écoulant de tous les côtés de la surface de cuisson.

Faire preuve de prudence s'il faut vider le collecteur de graisse au cours d'une cuisson lente, puisque le contenu pourrait être très chaud. Porter des gants ou mitaines de cuisine isolants et enlever la graisse à l'aide d'une poire à sauce.



ATTENTION !

NE JAMAIS TENTER DE DÉPLACER OU DE TRANSPORTER UN GRIL CHAUD. AUTANT QUE POSSIBLE, LAISSER LE GRIL REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE PROCÉDER AU DERNIER NETTOYAGE DU COLLECTEUR DE GRAISSE.

PREMIÈRE UTILISATION

Maintenant que vous avez lu et compris les consignes de sécurité et que vous connaissez votre nouveau gril Electric Hibachi, il est temps de l'utiliser. Il est recommandé de suivre les étapes suivantes :

1 Retirer tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif de l'appareil.

2 Placer le gril sur une surface de niveau en laissant suffisamment d'espace de tous les côtés et au-dessus du gril.

3 Brancher le cordon d'alimentation à une prise mise à la terre et dotée d'un dispositif de protection contre les défauts de terre.

4 Mettre l'interrupteur à « ON » (en marche), tourner complètement le bouton de commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre et vérifier que le voyant lumineux est ROUGE.

5 Laisser le gril chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température maximale désirée. Le voyant passera alors au VERT.

6 Laisser le gril chauffer pendant quinze minutes pour brûler tout résidu d'huile ou dépôt de fabrication. Vérifier qu'il maintient la température sélectionnée (voyant VERT continu).

7 Tourner le bouton de commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage moyen. Le voyant VERT CLIGNOTE jusqu'à ce que la température soit atteinte (le voyant arrête alors de clignoter).

NOTE : La surface de cuisson peut se décolorer, ce qui est normal et sans conséquence sur son rendement.

ATTENTION !

IL EST NORMAL QUE LE GRIL DEVIENNE TRÈS CHAUD DURANT LE PROCESSUS DE VÉRIFICATION. UTILISER DES GANTS OU MITAINES DE CUISINE ISOLANTS AU BESOIN.

VOUS ÊTES MAINTENANT PRÊT À CUISINER VOTRE PREMIER REPAS SUR LE GRIL ELECTRIC HIBACHI.

SE PRÉPARER À GRILLER SON PREMIER REPAS SUR LE GRIL ELECTRIC HIBACHI

Les mordus du gril reconnaîtront immédiatement que la technologie de chauffage exclusive de l'Electric Hibachi en fait le meilleur appareil sur le marché et le seul gril de balcon pouvant rivaliser avec les barbecues extérieurs. Pour les novices, il suffit de suivre les instructions pour des grillades exceptionnelles.

La température en surface procurée par la plupart des grils électriques est trop faible pour bien saisir la viande et y emprisonner le jus et la saveur. La cuisson doit donc s'étirer dans le temps et se solde souvent par une grillade trop cuite et sans goût.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION

Voici quelques conseils et astuces utiles pour la cuisson de la plupart des aliments sur le gril Electric Hibachi. La méthode de cuisson retenue dépend toutefois ultimement des préférences de chacun et des résultats obtenus à force d'expérimentation. Grâce à sa technologie de chauffage particulière, le gril Electric Hibachi est beaucoup plus polyvalent que les grils électriques ordinaires et conserve beaucoup mieux la saveur des aliments. Puisque le réglage de température sélectionné représente la température uniforme réelle de la surface de cuisson, il est possible de saisir rapidement l'extérieur d'une pièce de viande, y emprisonnant le jus, pour ensuite réduire la température et atteindre son degré de cuisson préféré.

1 La saisie d'un steak devrait toujours se faire à la température maximale (371 °C/700 °F). Une fois que le gril a atteint sa température maximale, placer le steak sur la surface de cuisson. La viande collera initialement aux éléments surélevés de la grille. Une fois la viande « libérée » de cette dernière, la tourner de 90° sans toutefois la changer de face. Quand de l'humidité se forme à la surface de la viande, c'est habituellement qu'elle est prête à être retournée. Utiliser la même procédure pour la cuisson de l'autre face, en n'oubliant pas la rotation de 90°. Le degré de cuisson recherché dépend des préférences personnelles de chacun. Voir la section Premières grillades.

2 S'assurer de placer le gril Electric Hibachi à l'abri du vent lors d'une utilisation à l'extérieur. **La cuisson dans des conditions météorologiques difficiles demande une grande prudence et une supervision constante du gril.**

3 Puisque le gril Electric Hibachi maintient uniformément sa température, il est parfait pour la cuisson lente et pour transformer les côtelettes ou petites côtes levées de dos en un délicieux effiloché de porc. Pour ce faire, ajuster la température au réglage moyen et déposer la viande sur le gril pour quelques heures en la tournant à l'occasion. Une fois la viande prête à se détacher des os, régler le bouton de commande de la température au maximum pendant une courte période afin de terminer la cuisson et de donner une belle couleur à votre viande. Retirer ensuite la viande du gril et la badigeonner de sauces au choix. **La cuisson lente du porc exige de vérifier souvent l'accumulation de graisse dans le collecteur de graisse et de vider ce dernier au besoin.**

4 Le gril Electric Hibachi est idéal pour la cuisson du bacon puisque celui-ci peut être déposé perpendiculairement aux sillons, ce qui l'élève au-dessus de la surface et l'empêche de cuire dans sa propre graisse. **La cuisson du bacon exige de vérifier souvent l'accumulation de graisse dans le collecteur de graisse et de vider ce dernier au besoin.**

5 Le gril Electric Hibachi cuit avec facilité les pommes de terre tranchées, champignons, poivrons, asperges et autres légumes similaires. Pour ce faire, régler le bouton de commande de la température au niveau approprié, comme minimum ou moyen, et finir la cuisson par quelques minutes au réglage maximal. Certains préfèrent faire griller des légumes comme les poivrons et les champignons au réglage maximal en les surveillant de près afin d'atteindre le degré de cuisson parfait de chaque côté.

6 Il est recommandé de laisser les aliments reposer à la température ambiante plusieurs heures avant de les griller. La cuisson sur le gril d'un aliment venant directement du réfrigérateur pourrait ne pas produire les résultats escomptés. Il est aussi possible, au goût, d'assaisonner ses steaks ou autres aliments avant, pendant ou après la cuisson.

PREMIÈRES GRILLADES

Voici quelques suggestions de recettes pour une première expérience inoubliable avec le gril Electric Hibachi.

STEAK DE FAUX-FILET

Choisir un steak de faux-filet persillé de grande qualité de 30 mm (1,25 po) d'épaisseur. Le déposer sur une assiette et le laisser reposer à la température ambiante pendant deux heures avant la cuisson. Préchauffer le gril Electric Hibachi à la température maximale (371 °C/700 °F). Lorsque le gril atteint sa pleine température, déposer le steak sur la surface de cuisson sans l'assaisonner.

Après avoir fait griller la première face du steak et avoir retourné celui-ci, l'assaisonner au goût avec du poivre frais moulu et du sel marin, ou encore une épice à steak de style Montréal de haute qualité (Schwartz's, Moishes, La Grille de Clubhouse, Chef Paul Prudhomme's, etc.).

Pour un steak saignant, cuire chaque face entre une minute et demie et trois minutes. À la moitié du temps de cuisson de chaque face, créer des marques en forme de grille sur votre steak en le tournant de 90° avec des pinces à barbecue. Pour un steak cuit à point, ajouter une minute et demie à trois minutes de cuisson à chaque face. Pour un steak bien cuit, ajouter trois minutes de cuisson à chaque face.

Les novices en grillades avec le gril Electric Hibachi peuvent vérifier le degré de cuisson du steak avec un thermomètre à viande en se fiant à la grille ci-dessous.

Laisser le steak reposer environ cinq minutes après l'avoir retiré du gril. Il conservera ses jus lorsque tranché. Pendant cette période, le steak continue de cuire et sa température interne augmente de 3 °C (5 °F).

DEGRÉ DE CUISSON	APPARENCE INTERNE	TEMPÉRATURE INTERNE
Saignant	Rouge violacé, chaud, juteux	De 49 à 54 °C (120 à 130 °F)
À point	Rose vif, tendre, encore juteux	De 57 à 63 °C (135 à 145 °F)
À point-bien cuit	Beige rosé, ferme, un peu de jus	De 63 à 68 °C (145 à 155 °F)
Bien cuit	Beige brunâtre, résistant, peu de jus	> 68 °C (> 155 °F)

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Choisir un filet de saumon de l'Atlantique de haute qualité de 45 mm (1,75 po) d'épaisseur. Le laisser reposer à la température ambiante pendant deux heures avant de le faire griller. Badigeonner le saumon d'une marinade à base de jus de citron, câpres, sauce soya et saké 30 minutes avant de le faire griller.

Préchauffer le gril Electric Hibachi à la température maximale (371 °C/700 °F). Placer le filet sur le gril, la peau vers la surface de cuisson, et le laisser griller de deux minutes et demie à trois minutes et demie par face. Attention de ne pas trop faire cuire le poisson. Le filet devrait rester un peu translucide, floconneux et tendre. Lorsqu'il semble prêt, en détacher un morceau et vérifier que le degré de cuisson est convenable.

La température interne du saumon devrait se situer entre 54 et 63 °C (130 et 145 °F), selon les préférences de chacun.

Servir le filet accompagné de gingembre fraîchement râpé et de sauce soya.

LÉGUMES

Pourquoi ne pas accompagner la pièce de résistance de pommes de terre tranchées, de poivrons verts, de champignons, d'asperges ou d'épis de maïs ?Préchauffer le gril Electric Hibachi à la température maximale (371 °C/700 °F). Assaisonner les légumes au goût et les placer sur le gril. La grande chaleur élimine l'humidité, emprisonne la saveur et permet aux aliments de griller. Bien que les marques de grillage confèrent une certaine saveur aux légumes, il faut veiller à continuellement déplacer ces derniers pour éviter qu'ils brûlent.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1 Nettoyer le gril Electric Hibachi après chaque utilisation.

2 **Éteindre le gril, le débrancher et le laisser refroidir avant tout nettoyage.**

3 À l'aide d'une brosse de soie de porc ou d'une brosse de fil de fer, pousser la graisse et les résidus se trouvant dans les sillons de la surface de cuisson vers le collecteur de graisse.

4 Un bloc de nettoyage GrillStone (Earthstone) fonctionne aussi très bien. Frotter le bloc sur le gril en faisant des allers-retours et il en adoptera la forme. Après plusieurs utilisations, le bloc accumule de la graisse et sa surface se polit. Il suffit alors d'éliminer la graisse en rinçant le bloc à l'eau chaude, ce qui lui rendra du même coup son pouvoir abrasif. (Faits de verre recyclé, les blocs de nettoyage GrillStone sont en vente là où l'on trouve des barbecues.)

5 Au besoin, frotter la grille avec de l'eau chaude et un tampon à récurer, laissant l'eau s'écouler dans le collecteur de graisse.

6 Finalement, nettoyer le collecteur de graisse avec un essuie-tout ou un chiffon doux pour en retirer l'eau.

ATTENTION

IL EST EXTRÊMEMENT DANGEREUX DE PLACER LE GRIL AU COMPLET SOUS L'EAU COURANTE OU AU LAVE-VAISSELLE.

Dépannage

Le gril Electric Hibachi ne comporte pas de fusible interne ni de parasurtenseur. Il est protégé par le disjoncteur du circuit électrique et le dispositif de protection contre les défauts de terre de ce disjoncteur ou par celui de la prise électrique.

Si le gril Electric Hibachi ne s'allume pas, vérifier les éléments suivants :

1 Y a-t-il panne de courant généralisée ? S'assurer que la prise électrique est sous tension. Brancher un autre appareil comme une lampe pour vérifier le courant.

2 La fiche est-elle insérée correctement dans la prise de courant ?

3 Le disjoncteur s'est-il déclenché ? Le cas échéant, éteindre tout autre appareil relié au même disjoncteur et réinitialiser ce dernier.

4 Le dispositif de protection contre les défauts de terre (du disjoncteur ou de la prise de courant) s'est-il déclenché ? Le cas échéant, le réinitialiser.

5 Mettre l'interrupteur à « OFF » (arrêt) et attendre vingt minutes avant de l'allumer de nouveau puisque le coupe-circuit thermique a peut-être été déclenché. Le voyant s'allume-t-il ? L'élément chauffant chauffe-t-il ? Si la réponse à ces questions est « oui », tout va bien ! Si la réponse à l'une de ces questions est « non », communiquer avec votre détaillant ou représentant.

6 Le voyant rouge clignote-t-il ? Le cas échéant, communiquer avec votre détaillant ou représentant.

Service à la clientèle

Pour obtenir de l'information supplémentaire sur l'appareil, visitez le **www.downtowngrill.co** ou communiquez avec notre service à la clientèle.

Courriel : info@downtowngrill.co

Téléphone : 450-641-5461

Télécopieur : 450-641-5495

Garantie

Tous les composants du gril Electric Hibachi, y compris l'élément chauffant, sont couverts par une garantie de deux (2) ans entrant en vigueur à la date de l'achat.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial et couvre seulement une utilisation familiale et résidentielle. Elle ne s'applique pas à un usage commercial du produit.

Cette garantie couvre les pièces uniquement. Elle ne touche pas la main-d'œuvre et les frais connexes.

Cette garantie ne couvre pas les défauts du produit résultant d'une utilisation abusive, d'un accident, de dégâts électriques ou d'un usage ou entreposage incorrect. Elle ne s'applique pas à la rouille, corrosion, oxydation ou décoloration à moins que celles-ci n'empêchent le bon fonctionnement du produit.

Cette garantie exclut spécifiquement les dommages-intérêts directs et indirects.

Conserver une copie du reçu comme preuve d'achat et poster la carte d'enregistrement du produit comprise avec le gril ou enregistrer le gril en ligne.

Caractéristiques

IDENTIFICATION DU GRIL

Nom	Electric Hibachi
Modèle	SF00500
Technologie chauffante	Revêtement propriétaire (fourni par ThermoCeramix™)

DIMENSIONS

Hauteur	152 mm (6 po)
Largeur	483 mm (19 po)
Profondeur	406 mm (16 po)
Surface de l'élément de cuisson	394 mm (15,5 po) x 254 mm (10 po)

POIDS

	10,5 kg (23 lb)

COTE ET EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Canada/É.-U.	120 VCA, 60 Hz, circuit de 15 A avec dispositif de protection contre les défauts de terre
Cote de l'élément chauffant	120 VCA, 60 Hz, 1 800 W

DISTANCE MINIMALE DE SÉCURITÉ ENTRE TOUTE SURFACE INFLAMMABLE ET LE GRIL LORSQUE CE DERNIER EST EN FONCTION

Au-dessus	203 mm (8 po)
Derrière	152 mm (6 po)
À droite	152 mm (6 po)
À gauche	152 mm (6 po)
En dessous	Aucune